



411507S-2021



河南樱泓酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2021

配制酒

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

河南樱泓酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南樱泓酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵楠、顾晓惠。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地中的一种或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁中的一种或几种），加纯净水（生活饮用水经反渗透、过滤），加或不加果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加入糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、红米红、甘油、食品用香精（蓝莓味、柠檬味、水蜜桃味、橙味、哈密瓜味、桑椹味、石榴味、草莓味、梨味、芒果味、猕猴桃味、西瓜味、柚子味、苹果味、山楂味、青梅味、椰味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清、过滤、杀菌或不杀菌，充入或不充入二氧化碳，灌装、包装而制成的配制酒。

根据口味不同产品可分为：蓝莓味配制酒、柠檬味配制酒、水蜜桃味配制酒、橙味配制酒、哈密瓜味配制酒、桑椹味配制酒、石榴味配制酒、草莓味配制酒、梨味配制酒、芒果味配制酒、猕猴桃味配制酒、西瓜味配制酒、柚子味配制酒、苹果味配制酒、山楂味配制酒、青梅味配制酒、椰子味配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。

2.1.3 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.6 果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁）应符合 SB/T 10197 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒）应符合 QB/T 5476 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.32 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀液体，允许有少量果汁沉淀，无悬浮物	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口，品其滋味，整体评价其风格
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、无异味	
风格	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香和酒香，酸甜协调，酒体完整，具有本品独特的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a , %vol	2±1、4.0±1、6.0±1、8.0±1、 10.0±1、12.0±1、14.0±1、16.0 ±1、18.0±1、20.0±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 200	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6（仅限粮谷酒为酒基的产品） 2.0（除粮谷酒为酒基之外的产品）	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
糖精钠（以糖精钠计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.4	
柠檬黄 ^c , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 ^c , g/kg	≤ 0.025	
苋菜红 ^c , g/kg	≤ 0.05	
胭脂红 ^c , g/kg	≤ 0.05	
诱惑红 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 ^e （以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
铁 ^e （以Fe计），mg/L	≤ 15.0	GB 5009.90
锌 ^e （以Zn计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铜 ^e （以Cu计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌、铜、铁总和 ^e , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 和 GB 5009.90 和 GB 5009.13
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；		

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；

c 仅适用添加相应食品添加剂的产品检验；

d 仅适用于添加苹果汁、山楂汁、苹果酒、山楂酒的产品检验；

e 仅适用于采用金属罐包装的产品；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地中的一种或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁中的一种或几种），加纯净水（生活饮用水经反渗透、过滤），加或不加果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加入糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、红米红、甘油、食品用香精（蓝莓味、柠檬味、水蜜桃味、橙味、哈密瓜味、桑椹味、石榴味、草莓味、梨味、芒果味、猕猴桃味、西瓜味、柚子味、苹果味、山楂味、青梅味、椰味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清、过滤、杀菌或不杀菌，充入或不充入二氧化碳，灌装、包装而制成的配制酒。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素C作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。